

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Persediaan merupakan aktiva lancar yang relatif besar bagi perusahaan karena hampir seluruh pendapatan berasal dari penjualan barang. Perusahaan pedagang, agen, atau pengecer memiliki persediaan yang disebut persediaan barang dagang. Berbeda dengan perusahaan-perusahaan yang baru saja disebut diatas, perusahaan manufaktur memiliki tiga jenis persediaan yaitu persediaan bahan baku, barang dalam proses dan barang jadi. Khusus untuk restaurant cepat saji, persediaan barang yang tersedia hanya berupa bahan baku yang kemudian diolah dan kemudian langsung dipasarkan ke konsumen.

Persediaan sangat penting dalam menunjang keberlangsungan rantai pasok penjualan, sehingga perusahaan dapat memastikan ketersediaan barang yang tersedia untuk dijual. Tentunya persediaan ini tidak terlepas dari permasalahan teridentifikasi (*inherent*), misalnya dalam menentukan kuantitas dan menilai kuantitas tersebut. Syarat penghantaran barang termasuk dalam permasalahan yang mungkin terjadi, karena hal tersebut juga akan mempengaruhi jumlah persediaan yang harus dimasukkan dalam pencatatan persediaan akhir perusahaan. Begitu juga dengan menurunnya nilai persediaan pada akhir periode akuntansi yang sering terjadi karena rusak, hilang atau usang atau menurun harga pasarnya secara permanen. Oleh karena itu diperlukan suatu pedoman agar

persediaan bisa disajikan secara wajar. Dalam hal ini yang menjadi pedoman adalah Standar Akuntansi Keuangan khususnya Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK) No.14 .

Sebagai perusahaan yang bergerak dibidang restaurant cepat saji, PT. BiruFastfood Nusantara, Ltd memiliki unsur-unsur persediaan yang menentukan penilaian persediaan, karena hal tersebut akan langsung mempengaruhi laporan keuangan. Dalam hal ini penulis memfokuskan pada persediaan bahan baku *Meats* (Daging) and *Bakeries* (Roti). PT. Biru Fastfood Nusantara, Ltd memiliki 200 cabang yang tersebar di seluruh Indonesia, dimana setiap kebijakan perusahaan secara umum ditetapkan oleh kantor pusat.

Untuk kebijakan akuntansi tentang persediaan di setiap cabang ditentukan oleh kantor pusat. Metode penilaian untuk persediaan yang ada di perusahaan dihitung menggunakan rumus biaya FIFO (*First In First Out*) dengan pencatatan secara *Perpetual*. Syarat pengantaran barang pada perusahaan tergantung pada perjanjian perusahaan dengan *supplier* (pemasok) barang yang dipesan oleh perusahaan. Bahan baku yang ada pada akhir periode akuntansi yang mengalami keusangan (*worn product*) akan dinilai berdasarkan nilai realisasi nettonya, sedangkan bahan baku yang kadaluarsa (*waste product*) akan diakui sebagai kerugian perusahaan. Selanjutnya penulis akan meneliti apakah kebijakan-kebijakan perusahaan tentang persediaan yang telah dibuat oleh kantor pusat dan diterapkan setiap kantor cabangnya sesuai dengan ketentuan dalam PSAK No.14.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk mengambil judul “**Penerapan PSAK No.14 tentang Penilaian Persediaan Bahan Baku Pada PT.Biru Fastfood Nusantara,Ltd Cabang Medan**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah “**Apakah PT.Biru Fastfood Nusantara,Ltd cabang Medan menerapkan Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK) No.14 terhadap penilaian persediaan bahan bakunya ?**”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang dicapai dalam kegiatan penelitian ini adalah **untuk mengetahui Apakah PT.Biru Fastfood Nusantara,Ltd cabang Medan menerapkan Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK) No.14 terhadap penilaian persediaan bahan bakunya .**

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti diharapkan menjadi perbandingan antara teori yang didapat di bangku kuliah dengan yang terjadi di lapangan.
2. Bagi perusahaan diharapkan menjadi bahan pertimbangan untuk mengambil keputusan sehingga persediaan dapat disajikan secara wajar dalam laporan keuangan.

3. Bagi Peneliti selanjutnya diharapkan menjadi bahan bacaan dan referensi khususnya yang meneliti tentang PSAK No.14.

